

Lager suave alemana



Esta lager suave alemana es una cerveza típica de Bavaria, región cervecera famosa en Alemania. Lager de coloración pálida o clara, que se presenta a veces como levemente dorada. Cerveza de cuerpo medio y ligeramente dulce, con fuerte carácter a malta. El sabor a lúpulo hace de esta lager una cerveza muy placentera.

Ingredientes

Malta

Pilsen	90%
Malta acidulada	5%
Carahell® o equivalente	5%

Escoja una malta clara para proporcionar un color entre 2,5 y 3,5 de EBC (SRM 1,2 - 1,9). Carahell® es una marca registrada de Weyermann Specialty Malts

Lúpulo

Hallertauer (10% de alfa ácidos)
Hallertauer Hersbrucker (4 a 6% de alfa ácidos)

Levadura g/hl

Saflager W-34/70 100

% de alcohol (v/v)

4,0 - 5,0

Gravedad original

1,044-1,049

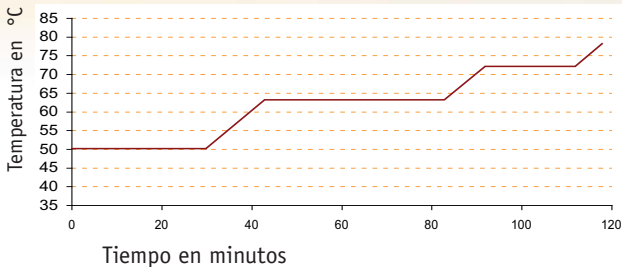
Unidades de amargor

20-23

Color

rubia clara

Temperatura de maceración - Infusión de 110 minutos



Etapa 1. Realizar el empaste a 50°C y dejar reposar durante 30 minutos

Etapa 2. Llevar la temperatura de maceración a 63°C y dejar reposar durante 40 minutos

Etapa 3. Llevar la temperatura de maceración a 72°C y dejar reposar durante 20 minutos

Etapa 4. Llevar la temperatura de maceración a 78°C e iniciar el proceso de filtración

Temperatura de fermentación

Inicio ideal a 12°C y dejar subir hasta 14°C.

Realizar un descanso de diacetilo durante 24 horas al finalizar la fermentación, previo a la remoción de la levadura

Maduración

3 semanas a 3°C

Servir a 7-10°C

Ebullición del mosto

60 - 90 minutos

Evaporación 8 a 10%

Llevar a ebullición y mantener por 60 - 90 minutos

Lupulado

Adicione 70% del lúpulo al iniciar el hervor y el 30% restante 5 minutos antes de su finalización